

AG

# Kachkiste

Eine Rezeptsammlung der Ernährungs- Projekte und Arbeitsgemeinschaften der Grundschule Taufkirchen (Vils)



und



[www.gemeinsamtafeln.de](http://www.gemeinsamtafeln.de)



...empfehlen:

## Der Einfache (Reissalat)

**Zutaten für 4 Portionen:** 250 g Reis, 100 g Salami, je 1 Paprikaschote rot, gelb und grün, 1 Zwiebel, 1 Bund Frühlingszwiebeln, alternativ Radieschen, 1 Esslöffel Balsamico hell, 1 Esslöffel Öl, 2 Gewürzgurken, Salz, Pfeffer, Paprikapulver

**Geschirr:** 1 Schneidebrett, 1 Schneidemesser, 1 Schneebeesen, 1 Töpfe, 1 Schüssel,

Den Reis wie gewohnt „bissfest“ kochen, abgießen und abkühlen lassen. Salami, Paprika, Gewürzgurke und Zwiebeln etwas größer wie ein Reiskorn würfeln. Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden.

In der Schüssel Öl mit Essig und Gewürzen vermischen und verrühren. Klein geschnittene Zutaten dazu und gut vermengen. Zum Schluss den Reis unterheben und noch einmal abschmecken.

Als Garnitur eignen sich milde Chilischoten und frische Petersilie.

**TIPP:** Besonders lecker, wenn man den Reissalat in ausgehöhlten Tomaten oder Paprikaschoten anrichtet.